Pizzabrötchen mit BBQ-Hähnchen und Mozzarella

> 30 Min. Normal

Zubereitung

1. Zuerst für den Teig Mehl, Trockenhefe, Salz und lauwarmes Wasser vermengen. Danach die Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig kneten, zu einer Kugel formen und bedeckt für 60 Minuten gehen lassen.
2. Im Anschluss mit einem Nudelholz ausrollen und die BBQ Soße gleichmäßig darauf verteilen.
3. Für die Füllung Mozzarella gerieben, Hähnchen, gewürfelte Zwiebeln, rote Paprikaflocken und Speckstreifen auflegen.
4. Anschließend zusammenrollen, in große Scheiben schneiden und in eine mit Pflanzenöl bedeckten Pfanne geben. Das Ganze nun bei 200 °C 25 Minuten goldbraun backen lassen.
5. Die Pizzabrötchen mit Mozzarella gerieben verfeinern und nochmals zum Überbacken für 5 Minuten bei 200 °C in den Ofen schieben. Für ein besonderes Geschmackserlebnis mit gehackter Petersilie und BBQ Soße servieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 280g Mehl
- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 160 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

- 120 ml BBQ Soße
- 150g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 130g gekochtes Huhn
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 TL rote Paprikaflocken
- 3 Speckstreifen

Zum Verfeinern:

- 50g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- Petersilie